Rok VI. Lwów dnia 15. lutego 1893. Nr. 8.

GORZELNIK

Organ Towarzystwa Gorzelników Polskich.

Wychodzi raz na miesiąc w objętości jednego arkusza.

Prenumerata wraz z przesyłką poczt. wynosi:
W Państwie Austryackiem rocznie 3 złr., półrocznie 1 złr. 60 ct.
W Cesarstwie Rossyjskiem rocznie 3 rs. 50 k. półrocznie 1 rs. 80 kop.
W W. Ks. Poznańskiem rocznie 6 marek, półrocznie 3 marek.
Należytość przesyłać najdogodniej za przekazem pocztowym pod adresem Drukarni ludowej.

Redakcya: we Lwowie, plac Bernardyński liczba 7.
Administracya i Ekspedycya w Drukarni Ludowej we Lwowie, plac Bernardyński l. 7.
Inseraty zamieszcza się za opłatą 10 ct. za wiersz drobnym drukiem.
Rękopisy zwraca się tylko na wyraźne żądanie.
Numer pojedyńczy kosztuje w miejscu 25 ct.

WYDAWCA I ZA REDAKCYĘ ODPOWIEDZIALNY: ST. BAYLI.

Odwrotna strona medalu.

Kto czytuje w naszym organie artykuły gorzelników, sprawozdania naszych zjazdów i śledzi ruch naszego Towarzystwa, sądziłby, że skoro tyle inteligentnych ludzi pracuje w zawodzie gorzelniczym, to i gorzelnie galicyjskie muszą być w ogóle wzorowe i urządzone do nowoczesnych potrzeb, słowem, że stoimy na wyżynie postępu.

Tymczasem tak nie jest. Gorzelń postępowych mamy bardzo jeszcze mało i tylko ci koledzy, którzy w nich pracują, mogą się zastosować w nich według najnowszych technicznych metod, ci też zabierają zwykle głos na zgromadzeniach, lub podają nam swoje relacye, — inni zmuszeni pokonywać trudności, pracując w gorzelniach najgorszych, ruderach, milczą, bo z czemże mogą się pochwalić. Z listów prywatnych, pisanych do nas przez tych kolegów, możnaby ułożyć sporą wiązankę najniekorzystniejszych warunków, w jakich oni pracować muszą, by otrzymać przynajmniej znośne rezultaty.

Rzeczywiście potrzeba nieraz silnej woli i natężenia swej wiedzy i pracy ogromnej, by w tych warunkach coś wydobyć.

Pierwszeństwo w tym względzie mają gorzelnie naszego Podola aż ku granicy rosyjskiej. Są tam jeszcze gorzelnie istne rudery, gmachy ogromne, pamiętające jeszcze czasy zaprowadzenia pierwszej akcyzy i początki gorzelń ziemniaczanych.

Oto obrazek jednej takiej gorzelni:

Wchód jakąś ogromną ciemną sienią do izby aparatowej również wielkich rozmiarów, ale obdartej, w koło której na połowie piętra wisi tak zwana galerya, waląca się, oraz nie lepsze schody prowadzące do niej.

W tym lokalu, stanowiącym środek budowli, umieszczony jest kocioł parowy, sapiący i syczący. Nic to nie przeszkadza, że według istniejącycb przepisów dla bezpieczeństwa ludzi kocioł parowy powinien znajdować się zewnątrz budynku w osobnej przybudówce — władze, do których należy czuwać nad bezpieczeństwem i życiem ludzi, muszą zapewne na podstawie jakiegoś osobnego paragrafu uważać to za dozwolone, skoro tak jest. Obok tego kotła stoją dwa kotły robocze, naturalnie drewniane, jodłowe, zastęplowane na wszystkie boki, bo inaczej poszłyby w powietrze, co u tamtejszych gorzelń jest na porząduu dziennym. Aparat Galla. Ktoby projektował nowszy, uważany by był za nic nierozumiejącego co najmniej, -- więc Gall (z roku 1835). Na tych to kotłach umieszczone są hełmy podobne do jarmułek żydowskich i cała komplikacya rur i kurków na wszystkie boki powyginanych, a rury te są 2 calowe, bo takie Gall robił w roku 1835 (aby chyba prędzej kotły wysadzić). W środku dominuje alembik i talerze, a potem trubnik żelazny (niestety z musu, bo bywała zawsze kadź drewniana).

Z tym lokalem graniczy na piętrze kadkarnia ciasna, że ani się obrócić, nabita kadziami czworobocznemi w ścięglach drewnianych na podolską modę. Drożdżarnia byłaby zbytkiem i grymasem gorzelnika, — a jeśliby się znalazł lokal, to nora, której lepiej nie używać.

Karkołomne schody prowadzą na poddasze do zaciorni, a z boku znów jeszcze gorsze schody na przystawiony kilsztok (chłodnik). Chłodnik ogromny, ale pod dziurawym dachem i na walącym się postumencie. Jeszcze w lochu jest słodownia z drewnianą kadzią zalewną, posadzką niefugowaną, pełną szpar i dziur, — a obok kierat skrzypiący.

Otóż mamy gorzelnię podolską, jakich wiele.

Cóż tu mówić o postępie, o wyzyskaniu dobrem produktów w takich warunkach, gdzie od czasów Galla ani krok naprzód nie ruszono się. Później podamy więcej opisów szczegółowych gorzelń zacofanych i ich nazwiska, oraz jaki w nich jest rachunek pędzenia wódki. *Il.*

Wydatek wódki na wagę.

Wydawanie spirytusu z magazynu gorzelnianego na wagę nie przedstawia takich trudności, jak to niektórym panom właścicielom gorzelń się wydaje.

Najpierw co do władz skarbowych, to wystarczy podanie do odnośnej c. k. Dyrekcyi powiatowej z zawiadomieniem, że przedsiębiorca urządził sobie wagę i lokal odpowiedni w swoim magazynie wódczanym i że będzie wydawał spirytus na wagę, a władza ta wydaje zezwolenie i polecenie swoim organom, by w gorzelni N. wydawano z magazynu spirytus na wagę, stosując się do przepisów ustawy.

Co do kupca odbiorcy spirytusu, to ten nie robi i nie może robić żadnych trudności, gdyż odważony mu spirytus przeliczony mu zostaje z wagi na miarę według tabeli III. i kupiec zawsze odebrał spirytus na miarę, tak jak go kupił.

W tutejszym skarbie Moszków, gdzie są trzy gorzelnie i rachunki prowadzi się z wszelką ścisłością, dopóki wydawaliśmy kupcom sprzedany spirytus na beczki cementowane, tak zwane transportówki, odstawiając go do stacyi kolejowej, traciliśmy dużo i mieliśmy znaczne ubytki. Przekonaliśmy się, że często beczka zacementowana n. p. na 675 litrów, ściśle wymierzona wódką przyjęła w siebie 700 litrów, a rządkością było, żeby beczka wykazywała mniejszą pojemność i można przyjąć według naszych doświadczeń, że różnica w miarze na naszą niekorzyść wynosiła na każdej beczce od 2—25 litrów, a przeciętnie 10 litrów na beczce.

Takich beczek transportówek wchodzi do basenu kolejowego na spirytus 18 do 22, strata więc wynosiła na basenie, średnio biorąc, około 200 litrów spirytusu. Po takiem dokładnem dochodzeniu wypośrodkowaliśmy ubytki w naszych trzech gorzelniach przez wydawanie wódki na beczki cementowane jak następuje:

Gorzelnia w Siebieczowie produkuje na kampanię średnio 1.650 Hl. alkoholu, gorzelnia Opulsk 1.600 Hl., gorzelnia Ostrów 1.450 Hl., razem wszystkie trzy gorzelnie 4.700 Hl. alkoholu w przecięciu, czyli 5.465 Hl. spirytusu na 86%, który odstawia się do kolei w 840 beczkach, licząc średnią pojemność każdej beczki po 650 litrów. Przyjmując powyżej wykazaną stratę na każdej beczce z powodu nieścisłej miary jej i niedokładnego wycechowania po 10 litrów, mieliśmy na 840 beczkach 8.400 litrów straty w trzech gorzelniach, a zatem w jednej 28 Hl. spirytusu

na 86%, czyli 24 Hl. alkoholu na 100% o przeciętnej wartości 300 zł.

By więc nie ponosić straty do 300 zł. dochodzącej na jedną kampanię w każdej gorzelni, zdecydował się właściciel urządzić we wszystkich trzech gorzelniach wagi do wydawania spirytusu z magazynu.

Magazyn spirytusu w Siebieczowie jest sklepiony z wchodem o parę stopni niżej poziomu. Przystawiono więc ponad drzwiami wchodowemi ganek na słupach z osobnym wchodem. Ganek ten jest obity deskami, nakryty dachem i przedstawia mały pokoik z jednem oknem. Tutaj ustawiona jest waga decymalna na 1.000 klgr. z potrzebnymi ciężarami, stół i ławki dla prowadzenia rachunków przez magazyniera, kupca i c. k. straż skarbową przy wydatku wódki. Beczkę próżną wprowadza się szerokiemi drzwiami na wagę, tutaj taruje ją, a następnie napełnia spirytusem zapomocą pompy i wężów gumowych. Po napełnieniu beczki stopniuje się spirytus, waży beczkę, odlicza tarę, a następnie zapomocą tabeli III, przelicza na objętość. Beczka szpontuje się i zapomocą windy łańcuchowej przez blok na zewnątrz umocowany spuszcza się na wóz stojący pod gankiem, poczem fura odjeżdża, a następnie próżna beczka zostaje tą sama windą wprowadzona na wagę. Wydatek spirytusu dla napełnienia basenu kolejowego (110 do 120 Hl.) trwa do 4 godzin, a więc nie dłużej jak wydatek okowity na miarę.

W gorzelni w Opulsku magazyn jest również sklepiony i ma murowany przedsionek, tutaj więc nie przystawiano już ganku, lecz urządzono wagę w przedsionku, a napełniona spirytusem beczka zostaje przetransportowaną zapomocą składanych bloków łańcuchowych (flaschenzugu) na wóz stojący przed magazynem.

W gorzelni w Ostrowie jest zupełnie podobne urządzenie jak w Opulsku.

Koszt urządzenia dla wydatku wódki na wagę wynosi około 400 zł. z wagą, windą lub blokami łańcuchowemi i wszystkiem, co potrzeba, by dogodzić wymogom władz skarbowych i dla własnej wygody. Zdaje mi się, że jest zupełnie obojętne dla przedsiębiorcy gorzelni, że wydatek spirytusu na wagę nie jest dotychczas jedynie obowiązujący, lecz tylko dozwolony ustawą na życzenie przedsiębiorcy i że wszystkie starania u władz decydujących o zaprowadzenie obowiązkowego wydatku wódki na wagę są zbyteczne, a takie życzenie n. p., by tara beczki była urzędownie na niej oznaczona i t. p. nie mają podstawy, a najlepiej wyjdzie każdy właściel gorzelni, gdy sobie urządzi wydawanie

wódki na wagę z przeliczeniem tejże potem na miarę. W końcu muszę nadmienić, że zbytecznem jest sprowadzać wagę, windę lub składane bloki łańcuchowe i ciężarki z poza kraju, gdyż mamy krajowe wyroby zupełnie celowi temu odpowiednie, a o wiele tańsze. Przedmioty te nabyć można n. p. w fabryce wyrobów żelaznych Jana Schumana we Lwowie. *K. H.*

Głos gorzelnika o ustawie gorzelnianej.

W nawiązaniu korespondencyi kolegi Siedleckiego w Nr. 6 „Gorzelnika" nie od rzeczy będzie, gdy i ja swoje spostrzeżenia i doświadczenia podam, a byłoby pożądanęm, gdyby panowie koledzy częściej swoje zażalenia w niejednym zaszłym wypadku podawali do wiadomości w naszem piśmie, z czem by wykonawcy przepisów ustawy gorzelnianej liczyć się musieli, tem bardziej, że już wielki czas, iżby po czterech latach wszystkie kwestye i niedogodności usunięte zostały i pewna jednostajność w wykonaniu przepisów nastąpiłą.

Nie da się zaprzeczyć, że ustawa taka, jaką jest, jest dobra i z przepisami wykonawczemi do ustawy gorzelnianej można się pogodzić i do nich zastosować, potrzeba jednak, aby te przepisy nie były dowolnie przez funkcyonaryuszów skarbowych w najrozmaitszy sposób tłómaczone i rozumiane. Aby uchronić swoich chlebodawców od niepotrzebnych strat czasu i pieniędzy, powinniśmy my kierownicy gorzeln, jako spewnością bardziej fachowi jak funkcyonaryusze skarbowi w zawodzie i w technice gorzelnianej, stać na straży interesów właścicieli gorzeln, prawnik tu nic nie poradzi, bo nie zna się na gorzelnictwie, a nie każdy przedsiębiorca gorzelni ma czas na robienie rekursów, gdy więc odbierze nakaz płacenia kar najrozmaitszych, o których poniżej będzie mowa, płaci, czy one są słuszne czy niesłuszne.

Na kampanię gorzelnianą 1890—1891, na rok przed przybyciem moim do tutejszej gorzelni, ustanowili urzędnicy skarb. przy protokole weryfikacyjnym siłę wyrabiać się mającej okowity na 86%, motywując to postanowienie tem, że ubiegłej kampanii gorzelnia produkowała okowitę o takiej stopniowości.

Przedsiębiorca gorzelni, nie mając pod ręką fachowego doradcy, przystał na to, polegając na zapewnieniu pp. urzędników, że gdy okowita będzie słabszą, to się będzie brać w rachunek rzeczywistą stopniowość. — Tymczasem co się okazuje, gorzelnia

ani jeden raz okowity na 86% przez całe ośm miesięcy nie miała, kazano więc za brakującą a niewidzianą wódkę coś około 907 zł. zapłacić i to zaraz z ukończeniem kampanii, a na pokrycie tej kwoty wstrzymano wypłatę bonifikacyi. Pytam się, na jakiej podstawie kazano zapłacić powyższą kwotę? czyż c. k. funkcyonaryusze nie mogli zaraz przy pierwszym obrachunku miesięcznym, widząc, że stopień wódki jest słabszy, zniżyć przeciętną stopniowość tem samem prawem, jakiem się uważali upoważnieni podnosić ją? Słusznie umotywowany rekurs pobudził dopiero w tym roku Wysoką c. k. krajową Dyrekcyę skarbową do odpowiedzi tej osnowy, że pierwszych dwóch miesięcy, gdzie wódka była najsłabszą, nie uwzględniono, a z następnych sześciu miesięcy polecono odrachować, t. j. strącić po parę dziesiętnych procentu, skutkiem czego zwrócono przedsiębiorcy coś dwieście kilkadziesiąt zł., a reszta przepadła.

Krajowa Dyrekcya skarbu powołała się w owej odpowiedzi na §. 54 ustawy, pomimo, że paragraf ten orzeka, że dla gorzelń rolniczych 7 hektol. stopniowość produkowanej wódki nie może być niższą jak 75%, gdyby więc wódka wyrabiana przez te ośm miesięcy była słabszą jak 75%, zastosowanie tego paragrafu byłoby słuszne, dlaczegoż więc ta biedna gorzelnia miała być tak skrzywdzoną? C. k. urząd podatkowy sumiennie każe sobie płacić procenta zwłoki, ale czy, zwracając po dwóch latach pieniądze, owe dwieście kilkadziesiąt zł. za nieistniejącą na świecie wódkę, zwrócił zarazem procenta zwłoki, pozwolę sobie wątpić.

Pytam się, na co gorzelni wyznaczać stopniowość wódki z góry, nie wiedząc, co za wypadki mogą podczas kampanii zajść, czy przedsiębiorca może zaręczyć, że mu nie braknie wody z jakichś rozmaitych nieprzewidzianych przyczyn, że aparat odpędowy będzie całą kampanię dobrze funkcyonował, że kartofle nie zgniją, przez co może być wódka słabsza i mniej? przecież §. 54 ustawy zupełnie jasno nakazuje, że gorzelnia do dwóch hektol. dziennego wyrobu nie moża wyrabiać słabszej wódki, jak 70%, nad dwa do siedm hektol. jak 75%, a nad siedm hektol. jak 80%. Gdyby organa funkcyonujące trzymały się ustawy, a nie swoich zapatrywań, to nie mielibyśmy byli nieprzyjemności, kar i strat.

Zresztą na to jest zegar mierniczy, a w nim naczynia zbiorowe na próbę tęgości wyrobionego spirytusu, na to kontrola zwykła, superkontrola i kontrola z Dyrekcyi, by dochodzić stopnia wyprodukowanej okowity każdego miesięcznego obrachunku, ale komuś z góry przepisywać tęgość wódki, która ma się wyrobić kiedyś i za to kary płacić, to już co najmniej niesłusznie.

Dalej w aparatach mierniczych są naczynia wstawkowe dla kontroli ulotnienia się alkoholu, ustawa dozwala dwie dziesiąte procentu ulotnienia i rzeczywiście nigdy się więcej alkoholu w tem naczyniu przez jeden miesiąc ulotnić nie może, ależ dziesiątki procentów są tak trudne do oznaczenia na alkoholomierzu, że łatwo może się urzednik przy odczytaniu o jedną dziesiętną pomylić i zapisać niżej ponad rzeczywistą siłę, a wtedy przy następnym obrachunku gotowy kłopot, całe ulotnienie doliczają do skonstatowanej rzeczywiście wyrobionej wódki, co może uczynić miesięcznie do 22 zł. straty, a na kampanię około 150 zł. Przedsiębiorca nie może przecież wpłynąć na ulotnienie spirytusu zamkniętego w zegarze, bo na to jest tam termometr maksymalny, który nieprawidłowość zaraz wykaże.

Wkońcu podnieść jeszcze muszę skargi przedsiębiorców na wyczekiwanie z wypłatą bonifikacyi. Przedsiębiorca, licząc nieraz na to, że otrzyma bonifikacyę w właściwym czasie, wstrzymuje się z sprzedażą wódki, gdy potrzeba wypłacić koszta ruchu gorzelni, a tu upływa miesiąc jeden, drugi i trzeci, a na wypłatę bonifikacyi doczekać się nie można. Otóż, jak wyżej powiedziałem, nie można potępiać ustawy gorzelnianej, ani przepisów wykonawczych, lecz na wykonanie tych przepisów, na niezrozumienie ich ducha, na fałszywe tłómaczenie ich przez c. k. urzędników skarbowych narzekać musimy, bo nie ma żadnej jednolitości w kontroli, co n. p. w obwodzie Dyrekcyi brodzkiej jest wolno, to zakazane jest pod karą zamknięcia gorzelni n. p. w obwodzie Dyrekcyi kołomyjskiej i odwrotnie. To wszystko już nam się zanadto dało we znaki i czas by był, by wyższe władze wglądnęły w to, by wykonanie ustawy i kontrola nad gorzelniami była jednolitą.

Łoszniów dnia 27. stycznia 1893.

A. Cholewiński.

Nowa metoda prowadzenia fermentacyi i zacierania

G. Fritsche'go.

Wynalazek p. Gustawa Fritschego, technika gorzelnianego w Czerniowcach, jest doniosłego znaczenia, dla gorzelń małych rolniczych i zasługuje na uwagę. Wiadomo, że w gorzelniach małych rolniczych, mających prymitywne urządzenia, potrzeba słodu jest większą stosunkowo, jak w gorzelniach większych z dobrymi aparatami i podczas gdy w tych ostatnich można się obejść

4% jęczmienia w formie słodu, w prymitywnie urządzonej gorzelni małej rolniczej potrzeba jęczmienia wynosi do 6%. Postępowanie p. Fritschego polega na ogromnej oszczędności słodu, wynoszącej 50—60%, tak że zamiast sześciu klgr. jęczmienia do 100 klgr. ziemniaków, można się obejść dwoma lub trzema klgr. Ma to zupełnie wystarczyć do dokładnego zcukrzenia skrobii i do najlepszego sfermentowania zaciorów.

Pan Fritsche produkuje drożdże z białka roślinnego, użytego w właściwej formie, które działa tak samo jak słód, a drożdże tak prowadzone posiadają własności najlepszych drożdży gorzelnianych, słowem ferment w ten sposób wytworzony jest silny i zdolny jak najlepszą fermentacyę wzbudzić.

Pan Gustaw Fritsche podniósł tę sprawę na naszem ostatniem Walnem Zgromadzeniu w Krakowie, a jego odczyt podaliśmy swego czasu w „Gorzelniku“. Prelegent wtenczas powiedział, że próby jego były tylko na małą skalę robione, laboratoryjne i życzył sobie, byśmy mu umożliwili odbycie prób w gorzelniach.

Dzisiaj mamy już relacye z paru gorzelń, gdzie p. Fritsche swoją metodę zaprowadził, a rezultaty są zupełnie zadowalniające. Mamy przed sobą świadectwo Zarządu arcyksiążęcych dóbr Wieprz-Żywiec stwierdzające, że w gorzelni w Wieprzu według Fritschego metody z 30 q ziemniaków, zawierających 20% skrobii, z dodatkiem 80 klgr. jęczmienia w formie słodu zielonego odbiera się w przecięciu dziennie 405 litrów spirytusu na 90%, t. j. z 648 klgr. skrobii 36.450 litrowych procentów, co równa się wydatkowi 56·25 litr. proc. z kilograma zatartej skrobii.

Również mamy przed sobą świadectwo Zarządu dóbr hr Wilczka z Plesny, że z 32 q ziemniaków i 64 klgr. jęczmienia otrzymano 3,667.400 odsetków litr. Ziemniaki zacierne niepłukane z 3% ziemi.

Pan Fritsche utrzymuje, że jego metodą wytwarza się bardzo mało obcych kwasów w fermentacyi, gdyż jego zaciorki drożdżowe w inny sposób robione zawierają minimalną dozę kwasu mlekowego, a wiadomo, że według najnowszych badań sprowadzenie różnicy procentów kwasu w zaciorach przed i po fermentacyi do minimum jest największem zadaniem, które w nowoczesnem gorzelnictwie mamy do rozwiązania.

Metoda p. Fritschego jest tedy polecenia godna pod wielu względami. Ktoby z panów kolegów życzył sobie porozumieć się bliżej w tym wzglęnzie, niech się uda listownie do niego, adresując: Gustaw Fritsche, technik w Czerniowcach, ulica Nowyświat l. 67. *H.*

Rozmaitości.

Sznaps pruski w parlamencie niemieckim. Pod takim tytułem wyszła w Berlinie broszura, której autor dowodzi z całą powagą że gorzałka daje Prusom panowanie nad całą Europą. ba. nad kulą ziemską! Bo też historya wódki, to istotnie historya potęgi pruskiej, historya ekonomicznego rozwoju tego państwa, historya junkerstwa.

Junkrowie to jakby całkiem odrębny typ, z którym można się spotkać tylko na piaszczystych obszarach Brandeburgii, Pomorza i Prus zachodnich. Jeszcze w przeszłym stuleciu junker wcale nie odznaczał się tą butą, jaką teraz bryluje, potulny był, bo piaski nie dawały dochodu. Wyrosły mu rogi, gdy na początku naszego wieku wynaleziono sposób wyrabiania wódki z ziemniaków.

Na piaszczystych gruntach ziemniaki rodziły świetnie, więc wnet się rozwinęło gorzelnictwo, dając ubogim przedtem junkrom ogromne dochody. Prusy wyrabiały wódkę z ziemniaków w coraz większych ilościach, zabijając droższą ale zdrowszą żytniówkę polską. Kiedy Prusy w roku 1823 pierwszy raz rzuciły swą okowitę na międzynarodowy rynek w ilości 125 milionów kwart, cena odrazu spadła kolosalnie. Przedtem płacono za beczkę żytniówki 70 bitych talarów, teraz zaś nie dawano więcej jak 17 talarów. Ten przewrót był wielką ekonomiczną klęską dla Polski, wielkiem szczęściem dla jałowych Prus i oddziałał głęboko na byt obu tych krajów.

Od tej chwili Prusy wciąż wojują swoją okowitą, długo są jedynymi jej producentami, a i dziś jeszcze głównymi. W roku 1827 Prusy już wyrabiały 15 milionów hektolitrów i sprzedawały do Francyi i Anglii, gdzie się zaczęło pojawiać opilstwo. Od roku 1840 zaczyna się w Hamburgu fałszowanie rumu i koniaków. Trunki te, używane przez marynarzy i lud rybacki, stały się bardzo tanie, rozpowszechniły się w Holandyi, państwach skandynawskich, przekroczyły oceany, Anglii pomogły opanować Indye, wytępiły czerwonoskórców północnej Ameryki.

Wkrótce potem część produkcyi hamburskiej przeniosła się do Bordeaux; Niemcy pozakładali tam swe laboratorya, w których pruską okowitę przerabiali na francuskie naturalne wina. Jednak około r. 1860 sami Francuzi zaczęli zajmować się tym procederem, biorąc dla okrasy wino dalmatyńskie; odtąd pojawiło się na świecie tyle francuskiego wina, ile nie mogłoby go być, gdyby cała Francya pokryła się samemi winnicami. Niemcy zaś rzucili swoją okowitę do Hiszpanii i zaczęli produkować prawdziwe madery, xeresy portweiny, jak z fig produkują prawdziwą kawę, z margaryny prawdziwe masło, z tektury prawdziwe skórzane podeszwy. Sznaps pruski robi ciągłe postępy, siejąc dokoła opilstwo. W roku 1875 wywieziono w świat tego trunku $24^1/_2$ miliona hektolitrów, w 1880 r. 55 milionów, a w 1885 r. 90 milionów. Trzydzieści tysięcy gorzelń, a między temi kilka tysięcy ogromnych parowych fabryk okowity jest w ruchu w Prusach, a dochód państwowy z akcyzy wynosi 51 milionów marek.

Jest to więc produkcya, z której można czerpać na potrzeby państwowe. To też rząd przedłożył znów projekt podwyższenia akcyzy, przez który ma dochód z wódki przynieść dalsze 15 milionów marek.

Gorzelnicy niemieccy protestują przeciw podwyższeniu podatku, twierdząc, że ich fabryki już nie zniosą tego ciężaru, sypią się więc petycye do

parlamentu, z drugiej strony wysuwa się projekt, już raz przez Bismarka podniesiony, zaprowadzenia monopolu wódczanego, — jedno z dwojga zawsze przejdzie, albo podwyższenie podatku, albo monopol, bo rząd niemiecki postanowił dochodem z wódki pokryć potrzeby państwowe.

Ważne orzeczenie dla właścicieli dóbr zakładających gorzelnie. Trybunał administracyjny wyrokiem z dnia 5. z. m. orzekł zasadniczo, iż właściciele dóbr tabularnych, z którymi w dniu wejścia w życie ustawy z dnia 30. grudnia 1875 dz. nst. kr. 55 ex 1877 połączone było prawo propinacyi, obowiązani są tak samo, jak każdy inny przedsiębiorca prywatny, zakładając gorzelnię w obszarze tej gminy, na której obszar rozciąga się obecnie przynależące krajowi prawo propinacyjne wyszynku, zapłacić jednorazową należytość w kwocie 2.000 zł na rzecz funduszu propinacyjnego (według §. 23 powołanej ustawy), jeżeli gorzelnie te dopiero po przejściu prawa propinacyjnego wyszynku na kraj powstały.

Powyższe orzeczenie Trybunału administracyjnego powinno powstrzymać właścicieli dóbr zakładających, lub mających zakładać gorzelnie od wnoszenia bezskutecznych rekursów i z kosztami połączonych zażaleń w sprawie rzeczonej opłaty do Trybunału administracyjnego. (*Przegląd*).

Podatek z wódki w Austro-Węgrzech za kampanię gorzelnianą 1891—1892, t. j. od 1. września 1891 do końca sierpnia 1892 dał następujący wynik:

	Austrya	Węgry
	hektolitry absol. alkoholu	
1. Według urzędowego skonstatowania wyrobiono w gorzelniach podlegających podatkowi konsumcyjnemu . . .	1,228.041	1,077.160
2. W gorzelniach opłacających podatek od zacieranych produktów , . . .	10.790	31 906
3. Wprowadzono do rafineryi i wolnych składów z Węgier, Bośnii i krajów koronnych	47.871	29.046
4. Wyprowadzono z rafineryi, wolnych składów i gorzelń za opłatą podatku . .	895.507	806.337
5. Wyprowadzono na cele przemysłowe .	18.931	62.998
„ za linię cłową . .	171.999	137.751
„ na inne cele . . .	101.165	63.302

W porównaniu przychodu z rozchodem pozostał zapas na kampanię 1892—1893 — 146.824 hektol.

	zł	r.
Obliczony podatek konsumcyjny wynosi .	31,347‘869	28,222.272
	59,570.142	
a z doliczeniem podatku od zacieranych produktów	31,725.526	29,338.974
	61,064.501	

(*Allg. Ztg. f. Brenn.*).

Przeciw pienistej fermentacyi. W gorzelniach, gdzie się pojawia pienista fermentacya, by ją zwalczyć, używają często nafty, oliwy, łoju, — co jednak, pominąwszy szkodliwego wpływu na spirytus, nie jest zwykle dostatecznem i nie osięga się zupełnie celu. Zdaje się, że do powstrzymania

biegnienia kadzi nadałby się lepiej smalec wieprzowy, używany z bardzo dobrym skutkiem w fabrykach drożdży prasowanych przy metodzie wietrzenia brzeczki (nowej metodzie). Smalec ogrzewa się, mięszając go w rądlu aż się rozpuści, lecz tyle tylko, że jeszcze ma mętny kolor nieklarowny. Tego smalcu dają w gorzelniach drożdżowych nowej metody 2 - 3 łyżki stołowe do kadzi, gdzie piana aż do 2 metrów wysoko skutkiem wichrzenia się wznosi i zwykle w paru sekundach opada piana aż do zwierciadła brzeczki. Zwykle potrzeba w parę godzin dawkę powtórzyć, gdyż w fabryce drożdży podczas fermentacyi brzeczki nasycanej powietrzem odbywa się mnożenie drożdżowych komórek, co wywołuje burzenie się płynu na ogromne rozmiary, — w gorzelni, zdaje się, wystarczy jednorazowa dawka, by pianę zatamować. (*Ztschr. f. Spir. Ind.*).

Czeskie Towarzystwo gorzelnicze. Dnia 3. t. m. odbyło się posiedzenie Wydziału Towarzystwa z następującym programem: 1) Wniosek wysłania deputacyi do Wiednia, która ma przedłożyć ministrowi finansów zażalenia czeskich gorzelników w sprawie zastosowania przepisów wykonawczych ustawy gorzelnianej. 2) Przedłożenie cyrkularza do wszystkich członków w sprawie zaprowadzenia handlu spirytusem według wagi. 3) Wniosek ogólnego zjazdu gorzelników czeskich dla ostatecznego załatwienia tej sprawy. 4) Sprawozdanie z czynności szkoły gorzelniczej i stacyi doświadczalnej w Pradze.

Maść na rany pochodzące z oparzenia, spalenia i t. p. Trzy części żywicy drzewnej topi się z trzema częściami łoju wołowego i gotuje się tę mięszaninę ostrożnie przez ćwierć godziny, następnie dodaje się 2 części żółtego wosku pszczelnego i gotuje się jeszcze pół godziny, to wszystko przecedza się następnie przez płótno i wylewa się w laseczki, lub w pudełka.

Sery kartoflane W Turyngii i innych miejscowościach Saksonii wyrabiają teraz sery kartoflane, które są nader trwałe i dają się przechowywać bez zepsucia przez lat parę. Do wyrobu tych serów biorą kartofle duże, białe, w najlepszym gatunku Kartofle gotuje się, rozciera i do 5 funtów masy dodaje się jeden funt śmietany.' Mięszanina taka stoi przez 3—4 dni, następnie zostaje znowu roztartą i złożoną do kosza, przez który ścieka nadmiar wody. Ostatecznie sery suszą się. Im starszy ser kartoflany, tem smak ma ostrzejszy i przyjemniejszy.

Gorzelnie rolnicze w Rosyi. Sprawozdanie konsula francuskiego z Warszawy opiewa, jak następuje:

Położenie gorzelń rolniczych w Rosyi jest bardzo przykre i z każdym rokiem ubywa ich, a te, co powstają, zmniejszają produkcyę. Według najnowszych wykazów władz podatkowych wynosi liczba gorzelń rolniczych w Rosyi 1.137, które produkują tylko razem zaledwie 20 procent ogólnej ilości produkowanego w Rosyi alkoholu rocznie, t. j. około 16 milionów wiader (wiadro ma 12 litrów) alkoholu wobec 36 milionów wiader produkcyi gorzelń średnich, a 26 milionów wiader produkcyi gorzelń fabrycznych.

Jako małe gorzelnie uważane są urzędowo takie, których roczna produkcya niższą jest, jak 25.000 wiader 40% spirytusu (tyle co 1.200 hektol. na 100%); jako gorzelnie średnie uważane są te gorzelnie, których roczne produkcye do 100.000 wiader ruskich dochodzi (tyle co 4.800 hektol. na 100%); jako gorzelnie fabryczne uważane są te, które wyżej produkują.

Niedawno odbył się w Moskwie kongres gorzelników, na którym uchwalono, by rząd przyszedł z pomocą gorzelnianemu przemysłowi, który wiele ucierpiał przez nieurodzaje lat ostatnich, zwłaszcza żądano ulg i zmian w sposobie sprzedaży trunków alkoholowych.

Podczas gdy gorzelnie fabryczne posiadają ogromne zbiorniki dozwalające im przechowanie produktów i wyczekiwanie lepszych cen, muszą małe gorzelnie swój produkt zaraz pozbywać za jakąkolwiek cenę. Wprawdzie rząd potworzył własne magazyny, do których odbiera spirytus, lecz tych jest jeszcze za mało.

Kongres w Moskwie oświadczył się także za ustanowieniem giełdy spirytusu i notowaniem publicznie cen targowych

Zdaje się, że najskuteczniejszą będzie do podniesienia gorzelń rolniczych premia od wywozu za granicę, którą rząd ma nanowo wprowadzić. *(z Prag. L. W. B.).*

O wywarach z zaciorów, zadawanych kwasem fluorowodorowym, pisze gorzelnik p. M. Schiff w *W. landw. Ztg.* co następuje: Fluor i jego połączenia dlatego korzystnie działają na zaciory i na wydatki, że tamują rozwój mikroorganizmów szkodliwych drożdżom. Skutkiem tego mogą się drożdże silnie rozwijać i działają pełną siłą, podobnie zupełnie, jak uprawna roślina w roli dobrze oczyszczonej lepiej się udaje jak w roli zanieczyszczonej chwastami, Nadzwyczaj mały przyrost kwasu w zaciorach zadanych kwasem fluorowodorowym, jak również obraz, jaki się przedstawia pod mikroskopem z takich zaciorów, aż nadto dosadnie to udowadnia.

Zatem wywary z zaciorów bez fluorów zawierają w sobie więcej fermentów kwaśnych, jak wywary z fluorem.

Wywary już same z siebie są kwaśnymi fermentami nasycone, których, jak wiadomo, wysoka temperatura w czasie destylacyi nie zabija, lecz tylko chwilowo osłabia, tak, że gdy wywary ostygną, kwaśne fermenta budzą się napowrót do życia. Wywar zaczyna kwaśnieć z nadzwyczajną szybkością, jednakże nie dlatego jedynie, że zawiera w sobie kwaśne fermenta, lecz że za zetknięciem się z powietrzem nasyca się bakteryami z niego, jak również z naczyń, w których jest przechowany. Zaciory zadane kwasem fluorowodorowym mniej kwaśnieją i dają też mniej kwaśny wywar, a że jakaś część fluoru pozostaje w wywarze, więc też jest on mniej skłonny do zakwaszenia i nasycenia się mikroorganizmami z powietrza, takie wywary są słodsze i koncentrują się dobrze.

Zachodzi teraz pytanie, czy fluor znajdujący się w wywarze jest dla bydła spożywającego szkodliwy, względnie czy przy ciągłem spożywaniu takich wywarów nie następuje powolne zatrucie zwierząt, mleka i mięsa?

Badania Dra Sokshleta i Dra H. Tapeinera przeczą temu stanowczo i dają zupełnie zaspakajające wyjaśnienia. Obydwa badacze godzą się z tem, że żywienie bydła wywarami z zaciorów, do których używano kwasu fluorowodorowego według metody Effronta, jest zupełnie nieszkodliwe nawet gdy to przez dłuższy czas się odbywa, — naturalnie, jeżeli dawki kwasu fluorowodorowego nie przekraczają o wiele granic w metodzie Effronta podawanych. To samo orzeczenie wydali oni co się tyczy mleka i mięsa.

Wyrób wódki w Galicyi. W miesiącu listopadzie 1892 r. było w ruchu 450 gorzelń i wyprodukowano 5,696.465 do wyrobu oznajmionych

stopni alkoholu. Najwięcej gorzelń było w ruchu w powiecie skarbowym tarnopolskim 97 i wyrobiono 1,483.725 stopni alkoholu, następnie brodzkim 94 (1,431.404), przemyskim 39 (503.093), kołomyjskim 38 (510.204), tarnowskim 28 (193 902), krakowskim 26 (210.221), sanockim 24 (234.410), lwowskim 20 (179.750), samborskim 17 (207.300), nowosądeckim 5 (28.238).

W miesiącu grudniu 1892 r. było w ruchu 551 gorzelń i wyrobiono 7.284.425 do wyrobu oznajmionych stopni alkoholu. Najwięcej gorzelń było w ruchu w powiecie skarbowym tarnopolskim 110 i wyrobiono 1,688.490 stopni alkoholu, następnie w brodzkim 106 (1,757.657), przemyskim 60 (822.789), kołomyjskim 49 (723.205), rzeszowskim 43 (407.485), stanisławowskim 37 (563.208), tarnowskim 35 (246,486), sanockim 31 (294.649), krakowskim 27 (211.392), lwowskim 26 (301.245), samborskim 21 (231.323), nowosądeckim 6 (36.496).

Ceny spirytusu

w miesiącu styczniu b. r.

Wiedeń. Spirytus kartoflany kontyng. 13·50—13·60 zł.

Peszt. Spirytus kontyng. 13·50 - 13·75 zł., rafinowany z podatkiem kons. 50·75—51·25 zł., na mniejsze partye o 50 ct. wyżej.

Praga. Sytuacya bez zmiany. Z Galicyi nadchodzą znaczne partye i powiększają ciągle zapasy. Usposobienie spokojne. Spirytus kartoflany kont. 12·75—13 zł., melassowy 12·50—12·75 zł., rektyfikowany z podatkiem 49—49 25 zł., en detail o 0 50—1 zł. wyżej.

Berlin. Spirytus kontyng. 52 mk., niekontyng. 32 mk.

Paryż. Spirytus 47—47·25 fr.

Spis członków Towarzystwa gorzelników polskich z r. 1893.

(Dokończenie).

Imiela Henryk, Pawłosiów.
Cętar Wojciech, pełnomocnik dóbr, Bołszowce.
Gniewosz Włodzimierz, właściciel dóbr, Złoty Potok.
Gniewosz Antoni, właściciel dóbr, Besko.
Schein Adolf, kierownik gorzelni, Tuszków, o. p. Bełz.
W. Schuman August, fabrykant maszyn, Lwow, członek wspierający.
JW. hrabina Włodek Jadwiga, właśc. dóbr, Trzcinica członek wspierający.
Wurzel Adolf, kierownik gorzelni OO. Karm., Lipiny, o. p. Pilzno.
W. Sołowij Jan, właściciel gorz., Boratyn, o. p. Ostrów, członek wspierający.
Kornhauser Aleksander, kierownik gorzelni, Zassów, o. p. Czarna.

Wykaz składek.

Dla potrzebującego wsparcia kolegi Franciszka Lorenowicza nadesłali:

Kolega N. N.	zł.	1
Nikodemski Romuald, Ryszkowa Wola	"	1
Koczaj Józef, Kościelniki . . .	"	1
Korasadowicz Józef, Wysoka . .	"	1
Ignatowicz Mikołaj, Gliniany . .	"	1
Kowalewski Władysław, Sorocko .	"	1
Strzelbicki Eugeniusz, Kierniczki .	"	1
Butrymowicz Wincenty, Jurowce .	"	2·03
Bilicz Albin, Boratyn	"	2
razem .	zł.	11·03
a z doliczeniem zeszłego wykazu .	"	43·50
cała składka wynosi .	zł.	54·53

którą też zamykamy, zasyłając serdeczne podziękowanie łaskawym kolegom w imieniu kol. Lorenowicza.

Zarząd.

OGŁOSZENIA.

Z Drukarni Ludowej we Lwowie, pod zarządem St. Baylego.